

有限公司

ヤダ商



卓上型団子製造販売

製菓機械

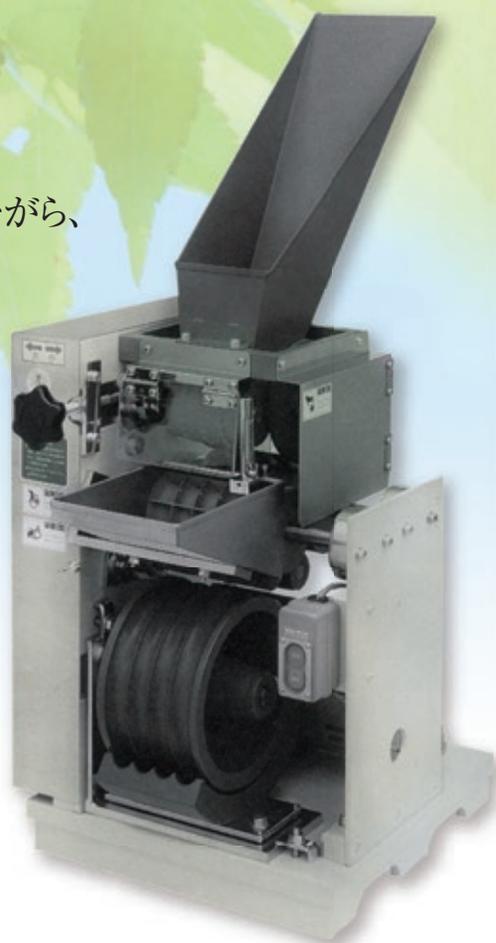
製パン機械

製造販売事業



団子を熟知した職人の技を知り、 ヤダ商の ISK-1600 は生まれました。

ヤダ商は、昭和59年(当時 イサヲ製菓機械)より、蓄積されたノウハウと独自の技術や生産性を生かしながら、幅広い企業や市場へ製菓機械・団子製造機械を提供してまいりました。



会社概要

会社名	有限会社ヤダ商
代表取締役	八田裕之
会社所在地	〒333-0834 埼玉県川口市安行領根岸 2890-4
連絡先	TEL : 048-284-2796 FAX : 048-285-6656
設立	昭和 59 年 4 月 16 日
従業員	6 名
事業内容	卓上型団子製造販売、製菓機械、 製パン機械、製造販売事業

沿革

昭和59年4月16日	「有限会社イサヲ製菓機械」を設立
平成23年12月9日	「有限会社ヤダ商」に社名変更 八田裕之が代表取締役に就任

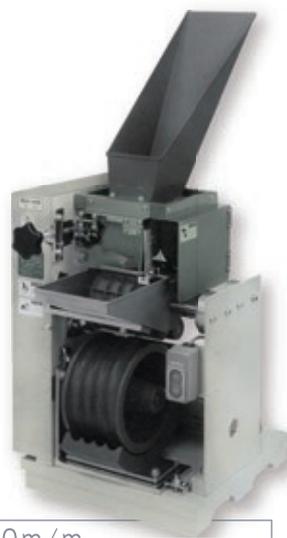


卓上型団子機

ISK-1600 型

- 女性でも簡単に使用できます。
- 団子の大きさは自由、40～55g 迄出来ます。
- 生地（新粉）の硬い軟かに関係ありません。
- 使用後の掃除が必要です。

搗き上がった団子生地をそのまま機械のホッパーに投入し作動させますと、成型された生地に自動的に串がささり1本ずつ連続して出来上がります。生地ホッパーには4kg入ります。

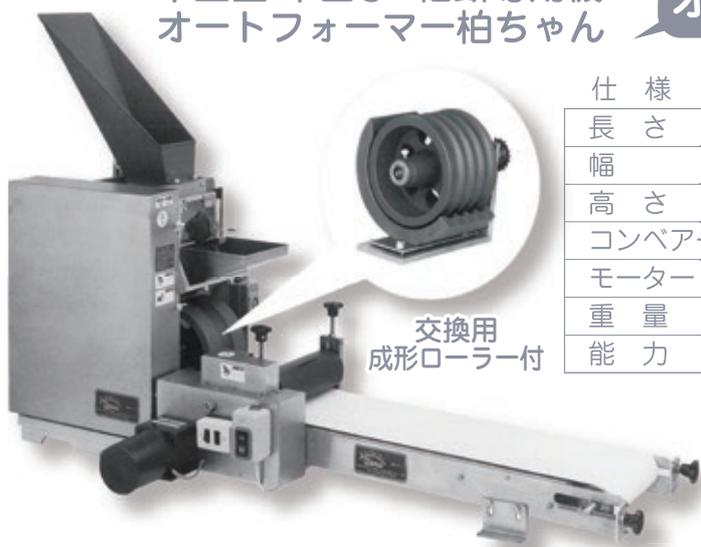


仕様

モーター	100v/100w	高さ	840m/m
重量	75 kg	幅	370m/m
能力（毎時）	1,600 本	奥行	390m/m

卓上型 串団子・柏餅専用機 オートフォーマー 柏ちゃん

オプション付き



交換用
成形ローラー付

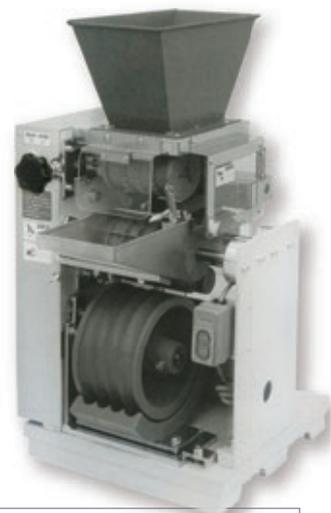
仕様

長さ	910m/m
幅	480m/m
高さ	205+(55)m/m
コンベアー	200m/m
モーター	100V 40W
重量	23.5kg
能力	毎時 1,600 個

DX 型

- 女性でも簡単に使用できます。
- 団子の大きさは自由、40～55g 迄出来ます。
- 生地（新粉）の硬い軟かに関係ありません。
- 使用後の掃除が必要です。

搗き上がった団子生地をそのまま機械のホッパーに投入し作動させますと、成型された生地に自動的に串がささり1本ずつ連続して出来上がります。生地ホッパーには4kg入ります。



仕様

モーター	100v/100w	高さ	840m/m
重量	75 kg	幅	370m/m
能力（毎時）	1,600 本	奥行	390m/m

製菓機械

H-26型 ガスボイラー

能力：下記のいずれか

- 尺3寸セイロ10枚
- 1袋用蒸練機
- スチーマーボックス5段/7段/10段

仕様

給水取口径	1/2
排水取口径	1吋
燃料	LP又は都市ガス
沸騰時間 冬	13分
貯水量	45リットル
蒸しダイス	ステンレス430
t=5m/m×600m/m角	



バーナー	マッチ点火
33,000kcal/h	
蒸気発生量	45kg/h
重量	120kg
蒸気圧	無圧式

蒸練機 (横転式・半袋用・1袋用)

タンク上部全面が開閉し横に倒せますので、粉の投入や生地を取り出しが楽に行えます。また、小ロット生産や開発テスト機としても最適です。



半袋用仕様

高さ	880m/m
幅	850m/m
奥行	700m/m
動力	200V 0.75kW
蒸気圧	0.5
能力	4~6分

1袋用仕様

高さ	1,050m/m
幅	1,050m/m
奥行	800m/m
動力	200V 1.5kW
蒸気圧	0.5
能力	10~12分

よこ型蒸練機 (1袋用・2袋用)

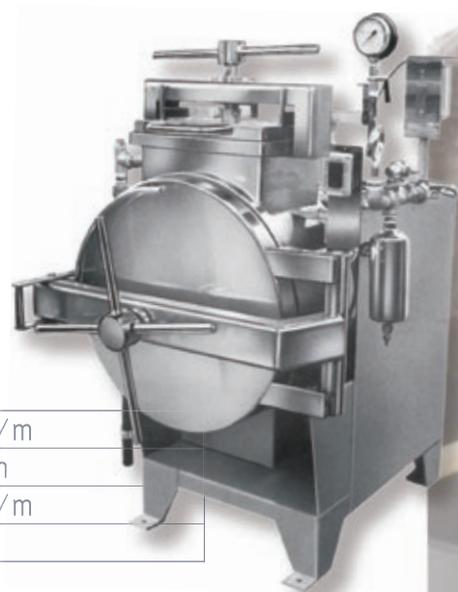
団子・柏餅・ゆべし・大福などの生地、スハマなどの蒸し練りを同時に行う省力機です。短時間でむらなく仕上げますので、原料の風味を生かします。仕上がり生地を取り出しが楽です。

1袋用仕様

高さ	1,150m/m
巾	750m/m
奥行	850m/m
動力	2HP

2袋用仕様

高さ	1,300m/m
巾	900m/m
奥行	1,200m/m
動力	3HP



全自動餅搗機 (環境騒音公害対策合格品)

- この機械は手がえしの必要なく餅を搗くことができます。
- 昔のように「こづき」の状態ですぐ搗き上げますので腰があり、その上風味とも最上の餅ができます。
- タイムスイッチをセットしておりますので、搗き上げ時間水切時間が自由に調整できます。
- テフロン加工を全面にほどこしていますので、べとついたりひっついたりせず常に衛生的に使用できます。
- 手水の量も簡単に調整できます。
- 女性でも簡単に使用でき、従来のように腰や手をいためません。
- 3合から4升まで搗き上げます。

仕様

全高	1,700m/m	全幅	700m/m
シャフト最上部	2,200m/m	うす回転	32rpm
奥行	770m/m	杵昇降	85回/分
モーター	1.5kW、0.75kW 各1台		
用途	餅、上新粉(団子)、スアマ、大福、色餅、草餅		



煮炊攪拌器 オールステンレス製

仕様

間口	650m/m
奥行	800m/m
高さ	1,550m/m
動力	3相 300V 単相 300V



製パン機器



MS-30 プラネタリー方式 多用途対応縦型ミキサーです。
さまざまなタイプがあります。

- 標準セットタイプ
- ボール兼用タイプ……2種類の処理量用にアタッチメントが用意されたタイプ
- スウィングウォーマー式湯煎器タイプ (MS-30のみ)
……温度調節は意のまま、最高の生地づくりを可能にします。
- ステンレスタイプ
……従来の機能をさらにグレードアップし、工場・厨房環境を改善します。
- 自動昇降タイプ……スイッチひとつでボールが自動で昇降するタイプです。

仕様

型式	MS-30	ボール満容量	31L (兼用ボール 19L)
外形寸法	W550×D790×H1400mm	定格消費電力	1.9kW
電源	三相 200V	本体重量	約 280kg
攪拌モーター	1.5kW		



有限会社 ヤダ商

〒333-0834 埼玉県川口市安行領根岸 2890-4
TEL : 048-284-2796 FAX : 048-285-6656

お問合せは、随時承っておりますのでお気軽にお電話ください。



GREEN PRINTING 株式会社

P-810140

この印刷製品は、環境に配慮した資材と
工場で製造されています。